

User Manual **Electric Skillet**

Manual de Instrucctiones **Sartén Eléctrico**

MODEL/MODELO CKSTSKRM20



Visit us at www.oster.com

P.N. 135022

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READAND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse HEATING BASE and cord in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not to be used by children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call Customer Service (see warranty) to return for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
- Do not place the assembled appliance or SKILLET PAN on or near a hot gas or electric burner. Do not place the assembled appliance in a heated oven. However, the SKILLET PAN without the LID can be removed from the HEATING BASE and placed in the oven.
- Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not operate the skillet unless fully assembled. Place SKILLET PAN on HEATING BASE first, turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to “OFF” and then plug cord into wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To disconnect and prior to removing SKILLET PAN from HEATING BASE, turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to “OFF”, then remove plug from wall outlet.
- Steam escaping from under the LID or the STEAM VENT is hot. Use caution when removing the LID.
- Oven mitts are required when removing a hot LID or SKILLET PAN or to remove cooked food from the SKILLET PAN.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY.**

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. **AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE SKILLET.**

The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or unintentionally tripped over.

POLARIZED PLUG

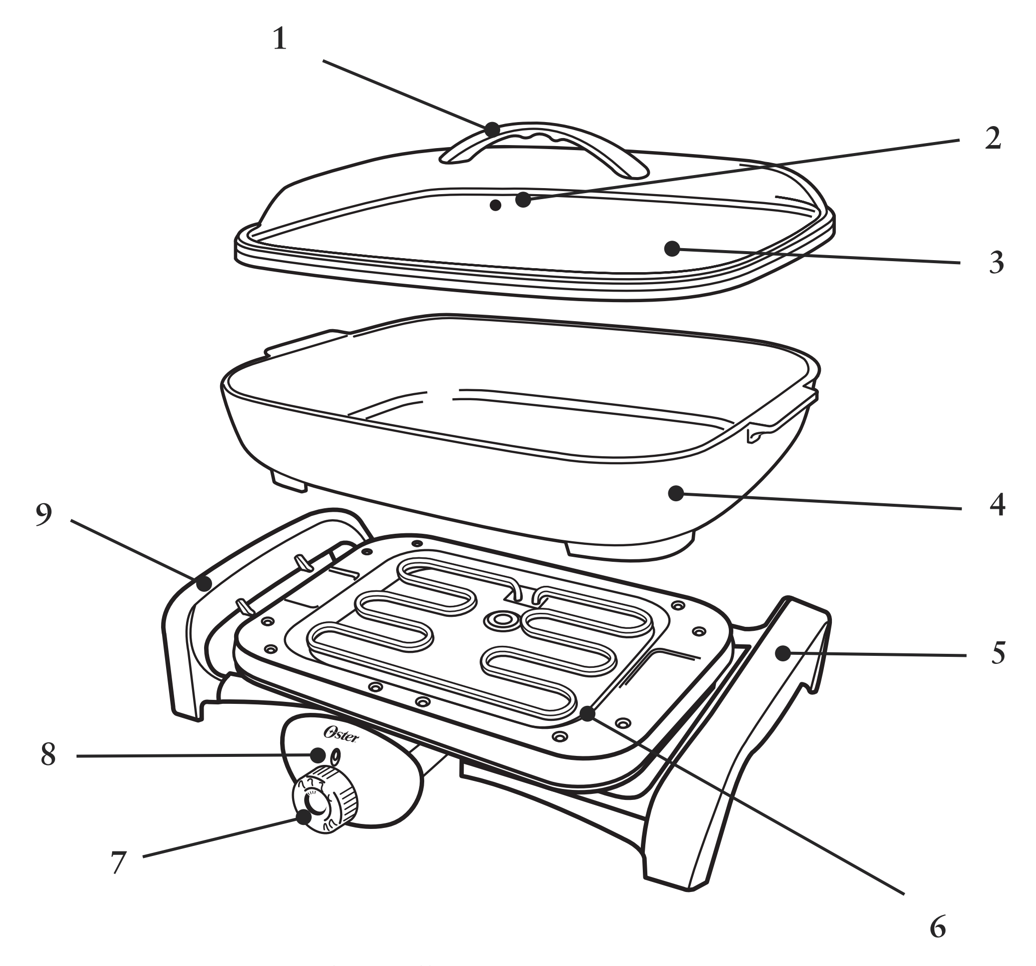
This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

CAUTION: Some countertops are more sensitive to heat, use care not to place skillet or SKILLET PAN on surfaces where heat may cause damage.

ELECTRIC POWER: If electric circuit is overloaded with other appliances, skillet may not operate properly. Skillet must be operated on a separate circuit from other operating appliances.

Parts Identification

Know Your Electric Skillet



1. Lid Handle
2. Steam Vent
3. Glass Lid
4. Skillet Pan
5. Handle
6. Heating Base
7. Temperature Control Dial
8. Power Indicator Light
9. Handle

How To Use Your Electric Skillet

Before use, wash the SKILLET PAN and LID in warm soapy water or in the dishwasher and dry completely.

CAUTION: Do not immerse HEATING BASE in water or other liquids.

1. Set the skillet on a flat, dry, heat resistant surface.
2. Make sure that the SKILLET PAN is sitting securely on the HEATING BASE. If the SKILLET PAN is not secure on the HEATING BASE, the product may not function properly.
3. Turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to “OFF”. Plug skillet into standard 120V AC outlet and turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to desired setting, by aligning the temperature with the POWER INDICATOR LIGHT. The POWER INDICATOR LIGHT will come on and remain on while the TEMPERATURE CONTROL DIAL is on the WARM or higher settings. Warm Setting: WARM is recommended for keeping already hot, fully cooked food at the perfect serving temperature. We do not recommend using the WARM setting for more than 4 hours.
4. Preheat the skillet with the LID on for 10 -15 minutes. **NOTE:** Due to manufacturing process, during initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
5. The STEAM VENT allows steam to escape while cooking with the LID in place. CAUTION: Escaping steam is HOT! Be careful when removing or lifting LID. Oven mitts are required when handling the LID or SKILLET PAN.
6. When cooking is complete turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to “OFF”.
7. Prior to removing pan from HEATING BASE, turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to “OFF” and remove plug from wall outlet.
8. The SKILLET PAN can be removed from the HEATING BASE and placed in the oven for baking or roasting. The LID must be removed when using the SKILLET PAN in the oven.
9. The SKILLET PAN can be used as a serving piece. When placing the SKILLET PAN on a countertop, kitchen table or other surface, place a hot plate or trivet that measures at least 3/8" high under the pan to prevent burning or discoloration of the surface.

How To Clean Your Skillet

CAUTION: Skillet is hot: handle carefully.

- When cooking is complete, turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to "OFF" by aligning with the power indicator light. Unplug the cord from the outlet and allow skillet to cool before cleaning.
- The SKILLET PAN and LID can be washed in the dishwasher or in warm soapy water with a soft cloth. CAUTION: The HEATING BASE is not immersible.
- With a damp cloth, clean the skillet HEATING BASE and TEMPERATURE CONTROL PANEL.

Helpful Hints

- Before using the skillet for the first time, lightly brush cooking surface with vegetable oil. Heat, uncovered, to 300°F. Turn "OFF" and cool completely. Wipe away excess oil.
- Use only nylon or heat-proof plastic cooking utensils. Metal utensils may scratch the non-stick surface.
- This skillet is not designed to deep fry. To pan-fry, do not use more than 1 cup of oil. Select a vegetable oil or peanut oil for frying, Butter and olive oil should only be used to sauté foods on a lower temperature setting.

TEMPERATURE GUIDE

The cooking temperatures listed in this user manual are estimates. Adjust the cooking temperature slightly up or down to achieve the results you prefer.

Food	Amount	Time/Directions	Skillet Temp.
Burgers	¼ lb patties.	5 to 9 minutes/per side (med.)	350°F - 400°F
Steak	1" thick, boneless	9 to 12 minutes/per side	350°F - 400°F
Chicken	boneless breasts	6 to 7 minutes/per side	350°F - 400°F
French Toast		3 to 5 minutes/per side	350°F - 400°F
Pancakes		1 to 3 minutes/per side	350°F - 400°F
Eggs			
Fried		2 to 3 minutes/first side 1 to 2 minutes/second side Melt 1 to 2 tsp. butter or margarine in skillet	350°F
Poached	1 to 6 eggs	2 to 3 minutes Pour 2 cups water and 1 tsp. cider vinegar in skillet. Heat to boiling. Break each egg into a bowl; slip into water. Cover and cook 2 to 3 minutes.	250°F or 300°F
Scrambled		3 to 4 minutes Melt 1 to 2 tbs. butter or margarine in skillet. Add eggs, cook, stir gently, until set and cooked.	300°F
Bacon		5 minutes/first side 1 to 3 minutes/second side	350°F - 400°F
Sausage Links		8 to 10 minutes	350°F - 400°F
Sausage Patties		6 minutes/first side 5 to 6 minutes/second side	350°F - 400°F

Recommended Internal Temperature for Meat

Food	Minimum Internal Temperature
Steak	145ºF (medium rare) 160ºF (medium) 170ºF (well done)
Burgers	160ºF
Chicken Breast	170º
Pork Chops	160ºF (medium) 170ºF (well done)
Ham	160ºF

NOTE: Use this guide along with an "instant-read" meat thermometer to check internal food temperature. The thermometer should penetrate the thickest part of the food.

Recipes

Apple nut pancakes

2 tablespoons butter or margarine
½ cup plus 2 tablespoons all-purpose flour
1½ teaspoons sugar
2 teaspoons baking powder
2 tablespoons chopped pecans or walnuts
Dash nutmeg
⅔ cup milk
½ teaspoon vanilla
1 egg
Vegetable oil
½ cup peeled and finely chopped apple
¼ teaspoon cinnamon

Melt butter. Set aside to cool slightly. Combine flour, sugar, baking powder and spices in a small bowl. Combine melted butter and milk in mixing bowl. Add egg and beat lightly to combine. Blend in flour mixture, stirring just until combined. Fold in apple and nuts. Preheat skillet to 350°F. Brush lightly with oil. Pour about ¼ cup batter for each pancake. Cook until bubbles come to the surface and the bottom is golden brown, about 2 minutes. Serve 3 warm with maple syrup for breakfast or brunch or top with ice cream, additional nuts and caramel syrup for dessert.

Classic french toast

1 egg, slightly beaten
⅓ cup milk
¼ teaspoon vanilla extract
Confectioner's sugar
½ teaspoon vanilla
1 tablespoon butter or margarine
2 slices French bread, sliced 1-inch thick
Dash nutmeg or cinnamon
Maple syrup

Combine egg, milk, spices and sugar in shallow pan. Preheat skillet to 350°F . Add butter to skillet. Dip both sides of bread quickly into egg mixture then place in skillet. Cook 2 to 3 minutes per side or until bread is golden brown. Dust each piece lightly with confectioner's sugar and serve with maple syrup.

Denver Omelet

½ cup diced, cooked ham
¼ cup chopped green bell pepper
¼ cup sliced fresh mushrooms
1 green onion, sliced
1 tablespoon butter or margarine
⅓ cup (1-ounce) cheddar cheese, shredded
3 eggs
2 tablespoons water
⅛ teaspoon salt
Dash cayenne pepper

Set skillet temperature to 300°F. Add ham, green bell pepper, mushrooms, onions and butter. Sauté 2 minutes, stirring frequently. Arrange vegetables in an even layer. Lightly beat eggs with water, salt and cayenne pepper; pour egg mixture over ham and vegetables. Cover and cook 4 minutes or until eggs are set. Sprinkle with cheese, cover and cook additional 2 minutes. To serve, slice omelet in half then gently fold each part in half. Lift omelets from skillet with a wide spatula.

Ham and Egg Favorite

1 tablespoon butter or margarine
¼ cup chopped onion
2 tablespoons all-purpose flour
¼ cup milk
¾ cup (3-ounces) Swiss cheese, shredded
2 eggs
½ cup chopped cooked ham
½ cup chopped fresh spinach

Set skillet temperature to 300°F. Add butter and melt. Add onions and sauté until onions are tender, about 2 minutes, remove onion from skillet and set aside. Combine flour, milk and eggs; beat lightly to blend. Pour egg mixture into pan. Cover and cook 2 minutes. Arrange ham, spinach and cooked onions evenly over eggs. Sprinkle cheese evenly over top. Cover and cook additional 2 minutes. Gently cut into four pie-shaped wedges. Lift each wedge onto serving plate.

Recipes

Cheese and Bacon Potatoes

6 slices bacon
4 large potatoes, thinly sliced with skins on
1 can (4-ounces) chopped green chilies
¼ cup onion, finely chopped
1½ cup (6-ounces) cheddar cheese, shredded

Place bacon in cold skillet. Set skillet temperature to 350°F. Fry bacon until crisp, remove and drain. Carefully remove grease, reserving 2 tablespoons bacon grease in skillet. Add potatoes to skillet; cover and cook 10 minutes. Turn potatoes and cook an additional 5 minutes. Crumble bacon and combine with green chilies and onion. Sprinkle over potatoes. Top with cheese; cover and cook 5 more minutes.

Pasta with Peppers and Chicken

1 clove garlic, minced
1 tablespoon olive oil
1 whole boneless, skinless chicken breast, cut into 1⁄2-inch x 2-inch strips
1 cup sliced red, green or yellow bell pepper (or combination)
½ teaspoon basil
Pinch ground red pepper
Salt and ground black pepper to taste
1½ teaspoons cornstarch
¾ cup chicken broth
4-ounces linguine or fettuccine, cooked and drained

Set skillet temperature to 350°F. Add garlic and oil and sauté 2 minutes. Add chicken; cook and stir for 5 minutes. Stir in bell peppers and allow to cook additional 2 minutes or until vegetables are crisp tender and chicken is done. Reduce temperature to 250°F. Blend seasonings and cornstarch into chicken broth, stirring until well blended. Pour broth mixture into skillet. Heat, stirring gently, 1 minute or until mixture is hot and thickened. Serve over pasta. Makes 2 servings.

Easy Beef Fajitas

Juice of 2 limes
2 tablespoons olive oil
4 flour tortillas
½ teaspoons ground cumin
¼ teaspoon salt
1 clove garlic, minced
⅛ teaspoon red pepper flakes
Freshly ground black pepper, to taste
¾-lb. top round steak, thinly sliced
1 small onion, thinly sliced
½ green or red bell pepper, thinly sliced
½ cup (2-ounces) monterey jack or cheddar cheese, shredded
Guacamole, optional
Salsa, optional
Sour cream, optional
Chopped tomatoes, optional

Combine lime juice, 1 tablespoon olive oil, cumin, salt, garlic, red pepper and black pepper in bowl. Add beef and allow to stand, at room temperature, for 30 minutes. Set skillet temperature to 350°F. Add remaining 1 tablespoon olive oil, onion and pepper and stir gently. Cover and cook 1 to 2 minutes or until vegetables are tender. Remove vegetables and keep warm. Drain meat, discard marinade and place meat in skillet, Sauté meat 7 to 9 minutes or until done. Meanwhile, wrap tortillas in aluminum foil and heat in oven for 5 minutes. To assemble, spoon about ¼ of meat and vegetables into center of each warmed tortilla. Sprinkle with 2 tablespoons cheese. Roll tortilla and place on serving plate. Garnish, as desired, with guacamole, salsa, sour cream and/or chopped tomatoes.

Recipes

Shrimp and Vegetable Stir-Fry

¾-lb. raw, shrimp, shelled and deveined
2 tablespoons light soy sauce
2 tablespoons dry sherry
2 teaspoons cornstarch
1 teaspoon grated gingerroot
1 tablespoon vegetable oil
½ package (3-ounces) frozen snow peas, thawed
2 stalks celery, sliced
1 small sweet red bell pepper, in thin strips
1 cup broccoli flowerets
½ medium onion, thinly sliced
5 large fresh mushrooms, sliced

Place cleaned shrimp in bowl. Combine soy sauce, sherry, cornstarch, and gingerroot; pour over shrimp. Preheat skillet to 400°F. Add oil to skillet. Stir-fry celery, red bell pepper, broccoli and onions for 2 minutes. Add shrimp with marinade and stir-fry additional 2 minutes or until shrimp turn pink. Add mushrooms and snow peas. Stir-fry until heated through.

Pork Chops with Spanish Rice

2 to 4 center cut pork chops, about ½-inch thick
⅓ cup chopped onion
¼ cup chopped green bell pepper
⅓ cup raw long grain rice
½ teaspoon chili powder
1 can (14 ½-ounces) whole tomatoes

Set skillet temperature to 350°F. Add chops and cook on first side 5 minutes. Turn chops; add onion and green bell pepper. Cook, stirring vegetables occasionally, 2 minutes. Reduce temperature to “WARM”. Add rice, chili powder and tomatoes and stir to blend into vegetables. Cover and cook 25 to 30 minutes, stirring occasionally.

Chicken Cacciatore

2 tablespoons vegetable oil
3 to 4 pieces chicken
(thighs, legs, of halved breasts)
⅓ cup chopped onion
1 bay leaf
1 clove garlic, minced
1 can (14 ½-ounces) peeled,
diced tomatoes
⅓ cup chopped green bell pepper
1 can (4-ounces) sliced mushrooms,
drained
1 teaspoon Italian seasoning
Salt and ground black pepper to taste
Hot cooked spaghetti or other pasta

Set skillet temperature to 350° F. Add oil. Arrange chicken pieces, skin side-down in skillet. Cook chicken until well browned on first side, about 5 minutes. Turn chicken. Add onion and garlic around chicken. Cook 3 minutes, or until onion is cooked, but not brown. Reduce temperature to ”WARM”. Add remaining ingredients, except spaghetti. Cover and cook 30 to 40 minutes, or until chicken is cooked. Stir sauce and spoon over chicken occasionally. Serve chicken and sauce over spaghetti or other pasta.

FISH FILLETS WITH LEMON DILL SAUCE

¼-lb. fresh mushrooms, sliced
2 green onions, sliced
2 tablespoons butter or margarine
1½ teaspoons all-purpose flour
¼ cup milk
1 tablespoon white wine
¼ cup cream, optional
1 tablespoon lemon juice
⅓ teaspoon dill weed
¼ teaspoon salt
Dash ground black pepper
1 to 2 orange roughy or other firm fish fillets, (about 8-ounces each)

Set skillet temperature to 300° F. Add mushrooms, onions and butter. Sauté, stirring frequently, 2 minutes. Add flour; cook, stirring constantly, 1 minute. Combine milk and water.

Reduce temperature to “WARM”. Add milk mixture to skillet and cook, stirring constantly, 1 minute. Blend in wine, lemon juice and seasonings. Arrange fish fillets in sauce, spooning sauce over fish. Cover and cook 8 to 10 minutes or until fish flakes easily with a fork. Lift fish from sauce with a wide spatula.

If not using cream, spoon sauce over fish and serve. If desired, remove fish from serving platter and keep warm. Blend cream into sauce in skillet. Heat uncovered 1 to 2 minutes. Spoon sauce over fish.

Stir-Fry Beef and Broccoli

½ to ¾-lb. top round or sirloin
1 clove garlic, minced
Dash ground ginger
2 tablespoons soy sauce, divided
2 tablespoons dry sherry, divided
½ cup beef broth
1½ teaspoons cornstarch
¼ teaspoon sugar
salt to taste
2 tablespoons sesame or peanut oil
¾ cup broccoli flowerets
1 to 2 medium carrots, bias sliced
½ onion, sliced in thin wedges
Hot cooked rice

Slice beef into very thin slices and place in glass bowl. (Partially freeze beef for 30 to 60 minutes to make beef easier to slice.) Add garlic, ginger, 1 tablespoon soy sauce and 1 tablespoon sherry. Toss to coat. Allow beef to stand, at room temperature for 30 minutes.

Combine remaining soy sauce and sherry with broth, cornstarch, sugar and salt; set aside. Set skillet temperature to 350° F. Add oil and heat 1 minutes. Drain meat, discarding marinade and add meat to skillet. Stir fry 7 to 9 minutes or until beef is done. Remove meat and keep warm. Add vegetables. Cover and cook 3 minutes or until vegetables are crisp tender. Stir mid-way through cooking. Reduce temperature to 250° F. Blend meat into vegetables. Stir broth mixture then pour over meat and vegetables. Heat, stirring, until broth is hot and thickened. Serve over rice.

Steak Au Poivre

2 teaspoons black peppercorns or mixture of black, green and pink peppercorns
½ to ¾-lb. boneless steak, (1 strip or sirloin steak)
1 tablespoon butter or margarine
1 green onion, sliced
3 tablespoons bourbon or beef broth
3 tablespoons water

Place peppercorns in plastic bag. Crack peppercorns with rolling pin or mallet. Press cracked peppercorns evenly over both sides of steak. Set aside. Set skillet temperature to 300° F. Add steak and cook, 7 minutes per side for medium-rare, or until desired doneness. Remove steak from skillet and keep warm.

Add butter and green onion. Saute, stirring for 1 minute. Combine bourbon/beef broth and water; pour over green onions. Allow to cook, stirring constantly, about 2 minutes or until sauce has thickened slightly. Cut steak into serving portions. Return steak to skillet and spoon sauce over meat. Heat 1 minute. Serve steaks with sauce spooned over meat.

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

Notes

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas deseguridad incluyendo las siguientes:

- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
- Para protegerse contra choque eléctrico, no sumerja la BASE CALEFACTORA ni el cable en agua u otros líquidos.
- Es necesario supervisar de cerca cuando se use cualquier aparato cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
- Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar partes, y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún aparato con el cable o enchufe dañado o después de que haya fallado o se haya dañado de alguna manera. Llame a Servicio al Cliente (ver garantía) para devolverlo para revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
- No use en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato ensamblado o el SARTÉN sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico. No coloque el aparato ensamblado dentro de un horno caliente. Sin embargo, el SARTÉN, sin la tapa, se puede desmontar de la BASE CALEFACTORA y colocarse en el horno.
- Tenga extremo cuidado al mover el aparato con aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No opere el sartén a menos que esté completamente ensamblado. Coloque el SARTÉN sobre la BASE CALEFACTORA primero, gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a “OFF” (apagado) y luego conecte el cable en el tomacorriente.
- No use el aparato con un fin diferente para el cual fue diseñado.
- Para desconectar y antes de retirar el SARTÉN de la BASE CALEFACTORA, gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a “OFF” (apagado), luego desenchufe del tomacorriente.
- El vapor que se escapa por debajo de la TAPA o por la SALIDA DE VAPOR es caliente. Tenga precaución al quitar la TAPA.
- Deben usarse guantes para el horno cuando quite la TAPA o SARTÉN calientes o para sacar alimentos cocinados del SARTÉN.

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Esta Unidad Es Sólo para Uso Doméstico

No se tiene adentro ninguna parte que el propio usuario pudiera utilizar para repararlo; por tanto no intente repararlo usted mismo.

Se ha provisto un cable eléctrico corto a fin de disminuir el riesgo de que haya tropiezos o se enrede con un cable más largo. **SIN EMBARGO, LA CALIFICACIÓN ELÉCTRICA INDICADA DEBE SER AL MENOS TAN ALTA COMO LA CALIFICACIÓN ELÉCTRICA DEL SARTÉN**

La extensión debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la mesa o mostrador y fuera del alcance de los niños para evitar tropezarse con el cable.

ENCHUFE POLARIZADO

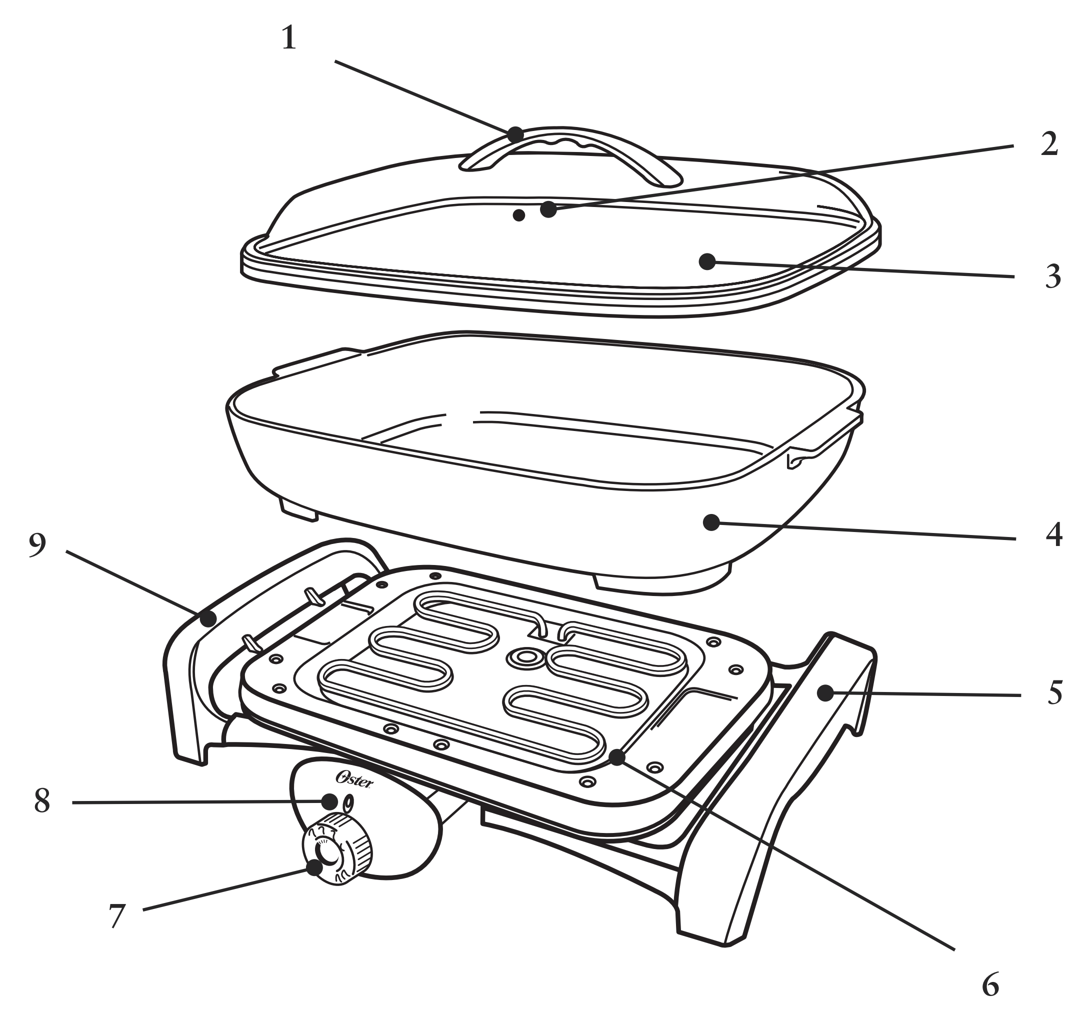
Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una hojilla es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad o modificar el enchufe. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o el tomacorriente se recalienta no utilice ese tomacorriente.

PRECAUCIÓN: Algunos mostradores son más sensibles al calor que otros, tenga cuidado de no colocar el SARTÉN sobre superficies donde el calor pueda causar daños.

POTENCIA ELÉCTRICA: Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, es posible que el sartén no funcione correctamente. El sartén se debe operar en un circuito separado de otros aparatos que estén operando.

Identificación de les Partes

Conozca su Sartén Eléctrico



1. Manija de la tapa
2. Salida de vapor
3. Tapa de vidrio
4. Sartén
5. Manija
6. Base calefactora
7. Dial de control de temperatura
8. Luz indicadora de corriente
9. Manija

Cómo Usar el Sartén Eléctrico

Antes de usar, lave el SARTÉN y la TAPA en agua tibia jabonosa o en la máquina lavaplatos y seque completamente.

PRECAUCIÓN: No sumerja la BASE CALEFACTORA en agua u otros líquidos

1. Coloque el sartén sobre una superficie plana, seca y resistente al calor.
2. Cerciórese de que el SARTÉN esté firmemente ajustado sobre la BASE CALEFACTORA. Si el SARTÉN no está firme sobre la BASE CALEFACTORA, es posible que el producto no funcione correctamente.
3. Gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a “OFF” (apagado). Conecte el sartén en un tomacorriente estándar de 120V CA y gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA al nivel deseado, alineando la temperatura con la LUZ INDICADORA DE CORRIENTE. La LUZ I NDICADORA DE CORRIENTE se encenderá y permanecerá encendida mientras el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA esté en los niveles WARM (tibio) o más calientes. Nivel WARM (tibio): Se recomienda para mantener alimentos que ya están calientes y completamente cocinados a la temperatura perfecta para servir. No recomendamos usar el nivel WARM (tibio) por más de 4 horas.
4. Precaliente el sartén con la TAPA puesta por 10 -15 minutos. NOTA: Debido al proceso de fabricación, durante el uso inicial de este aparato, se puede detectar algo de humo y/o olor. Esto es normal con muchos aparatos que calientan y no continuará después de varios usos.
5. La SALIDA DE VAPOR permite que el vapor escape mientras cocina con la TAPA puesta. PRECAUCIÓN: ¡El vapor que escapa es CALIENTE! Tenga cuidado al quitar o levantar la TAPA. Se deben usar guantes para el horno al manipular la TAPA o el SARTÉN.
6. Cuando la cocción esté completa gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a la posición “OFF” (apagado).
7. Antes de retirar el sartén de la BASE CALEFACTORA, gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a la posición “OFF” (apagado) y retire el enchufe del tomacorriente.
8. El SARTÉN se puede retirar de la BASE CALEFACTORA y colocarse en el horno para hornear o asar. La TAPA se debe retirar cuando el SARTÉN se use en el horno.
9. El SARTÉN se puede usar como una fuente de servir. Al colocar el SARTÉN sobre un mostrador, mesa de cocina u otra superficie, coloque una base protectora por debajo que mida al menos de 3/8" de alto para evitar quemaduras o decoloración de la superficie.

Cómo Limpiar El Sartén

PRECAUCIÓN: El sartén está caliente: manipule con cuidado.

- Cuando termine de cocinar, gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a “OFF” (apagado) y alinee con la luz indicadora de corriente. Desconecte el cable del tomacorriente y permita que el sartén se enfríe antes de limpiar.
- EL SARTÉN y la TAPA se pueden lavar en la máquina lavaplatos o en agua tibia jabonosa con un paño suave. PRECAUCIÓN: La BASE CALEFACTORA no se puede sumergir en líquidos.
- Con un paño húmedo, limpie la BASE CALEFACTORA del sartén y el PANEL DE CONTROL DE TEMPERATURA.

Sugerencias Útiles

- Antes de usar el sartén por primera vez, cubra ligeramente la superficie de cocción con aceite vegetal. Caliente, sin cubrir hasta 300°F. Apague y enfríe por completo. Limpie el aceite en exceso.
- Use únicamente utensilios de nylon o plástico resistentes al calor. Los utensilios metálicos pueden rayar la superficie antiadherente.
- El sartén no está diseñado para freír con abundante aceite. Para freír con poco aceite, no use más de una taza de aceite. Elija un aceite vegetal o de maní para freír. La mantequilla y el aceite de oliva sólo se debe usar para sofreír alimentos a un nivel bajo de temperatura.

Guía De Temperatura

Las temperaturas de cocción que se indican en este manual del usuario son estimados. Ajuste la temperatura de cocción ligeramente hacia arriba o hacia abajo para lograr los resultados que usted prefiera.

Alimento	Cantidad	Tiempo/ Instrucciones	Temperatura del sartén
Hamburguesas	Porciones de ¼ lb.	5 a 9 minutos por lado (término medio)	350°F - 400°F
Carne en bistec	1" de espesor, sin hueso	9 a 12 minutos por lado	350°F - 400°F
Pollo	Pechugas sin hueso	6 a 7 minutos por lado	350°F - 400°F
Tostada Francesa		3 a 5 minutos por lado	350°F - 400°F
Pancakes		1 a 3 minutos por lado	350°F - 400°F
Huevos			
Fritos		2 a 3 minutos/primer lado 1 a 2 minutos/segundo lado Derrita 2 cucharaditas de mantequilla o margarina en el sartén	350°F
Escalfados	1 a 6 huevos	2 a 3 minutos Vierta 2 tazas de agua y 1 cdita. de vinagre de cidra en el sartén. Caliente hasta hervir. Vierta cada huevo en un tazón; deslice dentro del agua. Cubra y cocine por 2 a 3 minutos.	250°F or 300°F
Revueltos		3 to 4 minutes Derrita 1 a 2 cdas. de mantequilla o margarina en el sartén. Agregue los huevos, cocine, revuelva ligeramente hasta que estén firmes y cocinados.	300°F
Tocino		5 minutos/primer lado 1 a 3 minutos/segundo lado	350°F - 400°F
Salchichas		8 a 10 minutoss	350°F - 400°F
Salchicha en rodajas		6 minutos/primer lado 5 a 6 minutos/segundo lado	350°F - 400°F

Temperatura Interna Recomendada Para La Carne

Alimento	Temperatura interna mínima
Carne en bistec	145ºF (medio cruda) 160ºF (término medio) 170ºF (bien cocida)
Hamburguesas	160ºF
Pechuga de pollot	170º
Chuletas de cerdo	160ºF (término medio) 170ºF (bien cocidas)
Jamón	160ºF

NOTA: Use esta guía junto con un termómetro para carne de "lectura instantánea" para revisar la temperatura interna de los alimentos. El termómetro debe penetrar la parte más gruesa del alimento.

PANCAKES DE MANZANA Y NUECES

2 cucharadas de mantequilla o margarina
½ taza más 2 cucharadas
de harina para todo propósito
1½ cucharadita de azúcar
2 cucharaditas de polvo de hornear
2 cucharadas de nueces pecán
o nueces del nogal picadas
Una pizca de nuez moscada
⅔ taza de leche
½ cucharadita de vainilla
1 huevo
Aceite vegetal
½ taza de manzana pelada y
finamente picada
¼ cucharadita de canela

Derrita la mantequilla. Deje a un lado para que se enfríe ligeramente. Combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear y las especias en un tazón pequeño. Combine la mantequilla derretida y la leche en un tazón de mezclar. Agregue los huevos y bata ligeramente para mezclar. Agregue en la mezcla de harina, revolviendo hasta que esté combinada. Incorpore las manzanas y las nueces. Precaliente el sartén a 350°F. Unte ligeramente con aceite. Vierta cerca de ¼ taza de mezcla para cada pancake. Cocine hasta que se formen burbujas en la superficie y la parte de abajo esté dorada, unos 2 minutos. Sirva 3 pancakes, calientes con sirope de arce para desayuno o brunch o cubra con helado, más nueces y sirope de caramelo como postre.

Tostada A La Francesa Clásica

1 huevo, ligeramente batido
⅓ taza de leche
¼ cucharadita de extracto de vainilla
Azúcar pulverizada
½ cucharadita de vainilla
Sirope de arce
1 cucharada de mantequilla o margarina
2 rebanadas de pan francés, en rodajas de 1 pulgada
Una pizca de nuez moscada o canela

Combine el huevo, la leche, las especias y el azúcar en un recipiente poco profundo. Precaliente el sartén a 350°F. Agregue la mantequilla al sartén. Sumerja rápidamente ambos lados del pan dentro de la mezcla de huevo, y luego coloque en el sartén. Cocine por 2 a 3 minutos por lado o hasta que el pan esté dorado. Espolvoree cada pieza ligeramente con azúcar pulverizada y sirva con sirope de arce.

Omelet Denver

1½ taza de jamón en cubos, cocinado
¼ taza de pimiento verde picado
¼ taza de champiñones frescos en rodajas
1 cebolla verde, en rodajas
1 cucharada de mantequilla o margarina
⅓ taza (1 onza) de queso Cheddar, rallado
3 huevos
2 cucharadas de agua
⅛ cucharadita de sal
Una pizca de pimienta Cayena

Fije la temperatura del sartén en 300°F. Agregue jamón, pimiento verde, champiñones, cebolla y mantequilla. Sofría por 2 minutos, revolviendo con frecuencia. Coloque los vegetales en una capa uniforme. Bata los huevos ligeramente con agua, sal y pimienta Cayena; vierta la mezcla de huevos sobre el jamón y los vegetales. Cubra y cocine por 4 minutos o hasta que los huevos estén firmes. Rocíe con queso, cubra y cocine por otros 2 minutos adicionales. Para servir, parta el omelet por la mitad y luego doble cada parte por la mitad. Retire las porciones de omelet del sartén con una espátula ancha.

Recetas

Plato Favorito De Jamón Y Huevos

1 cucharada de mantequilla margarina
¼ taza de cebolla picada
2 cucharadas de harina
para todo propósito
¾ taza (3 onzas) de queso suizo, rallado
¼ taza de leche
2 huevos
½ taza de jamón cocinado picado
½ taza de espinaca fresca picada

Fije la temperatura del sartén en 300°F. Agregue mantequilla y derrita. Agregue la cebolla y sofría hasta que esté suave, unos 2 minutos, luego retire la cebolla del sartén y coloque a un lado. Combine la harina, la leche y los huevos; bata ligeramente para que se mezclen. Vierta la mezcla de huevos en el sartén. Cubra y cocine por 2 minutos. Coloque el jamón, la espinaca y la cebolla cocinada de manera uniforme sobre los huevos. Esparza queso de manera uniforme sobre los huevos. Cubra y cocine por 2 minutos adicionales. Corte con cuidado en cuatro piezas en forma de pastel. Sirva cada porción en un plato de servir.

Papas Con Queso Y Tocino

6 rodajas de tocino
4 papas grandes, en rodajas delgadas
¼ taza de cebolla, finamente picada
1½ taza (6 onzas) de queso Ched-
dar,
con la cáscara rallado
1 lata (4 onzas) de chiles verdes picados

Coloque el tocino en el sartén frío. Fije la temperatura en 350°F. Fría el tocino hasta que esté crujiente, retire y escurra. Con cuidado, retire la grasa, reservando 2 cucharadas de grasa del tocino en el sartén. Agregue las papas al sartén, cubra y cocine por 10 minutos. Voltee las papas y cocine 5 minutos adicionales. Triture el tocino y combine con los chiles verdes y la cebolla. Esparza sobre las papas. Cubra con queso; tape y cocine por 5 minutos más.

Pasta Con Pimientos Y Pollo

1 diente de ajo, picado
1 cucharada de aceite de oliva
1 pechuga de pollo entera, sin piel, cortada en tiras de ½ pulgada x 2 pulgadas
1 taza de pimientos verdes, rojos o amarillos (o combinación) cocinados y escurridos
½ cucharadita de albahaca
Una pizca de pimienta roja molida
Sal y pimienta negra molida al gusto
1½ cucharadita de maicena
¾ taza de caldo de pollo
4 onzas de pasta linguine o fettuccine, cocinada y escurrida

Fije la temperatura del sartén en 350°F. Agregue ajo y aceite y sofría por 2 minutos. Agregue el pollo; cocine y revuelva por 5 minutos. Agregue los pimientos y deje cocinar por 2 minutos adicionales o hasta que los vegetales estén crujientes y suaves y el pollo esté cocinado. Reduzca la temperatura a 250°F. Agregue las especias y la maicena en el caldo de pollo, mezclando hasta que esté bien combinado. Vierta la mezcla del caldo en el sartén. Caliente, mezclando suavemente por 1 minuto o hasta que la mezcla esté caliente y espesa. Sirva sobre la pasta. Rinde 2 porciones.

Salteado De Camarones Y Vegetales

¾-lb. de camarones, crudos pelados y desvenados
2 cucharadas de salsa soya ligera
2 cucharadas de jerez seco
2 cucharaditas de maicena
1 cucharadita de raíz de jengibre rallada
1 cucharada de aceite vegetal
½ paquete (3 onzas) de guisantes congelados, ya descongelados
2 ramas de apio, en rodajas
1 pimiento rojo pequeño, en tiras delgadas
1 taza de ramitos de brócoli
½ cebolla mediana, en rodajas delgadas
5 champiñones grandes frescos, en rodajas

Coloque los camarones limpios en un tazón. Mezcle la salsa soya, el jerez, la maicena y la raíz de jengibre y agregue sobre los camarones. Precaliente el sartén a 400°F. Agregue aceite al sartén. Saltee el apio, el pimiento verde, el brócoli y la cebolla por 2 minutos. Agregue los camarones con el adobo y saltee por otros 2 minutos adicionales o hasta que los camarones se vuelvan rosados. Agregue los champiñones y los guisantes. Saltee hasta que todo esté caliente.

Fajitas De Carne Fáciles De Preparar

Jugo de 2 limones
2 cucharadas de aceite de oliva
4 tortillas de harina
½ cucharadita de comino molido
¼ cucharadita de sal
1 diente de ajo, picado
⅛ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
Pimienta negra recién molida, al gusto
¾-lb. de punta de res, en tiras delgadas
1 cebolla pequeña, en rodajas delgadas
½ pimiento verde o rojo, en rodajas delgadas
½ taza (2 onzas) de queso Monterrey Jack o queso Cheddar, rallado
Guacamole, opcional
Salsa, opcional
Crema agria, opcional
Tomates picados, opcional

Combine el jugo de limón, 1 cucharada de aceite de oliva, comino, sal, ajo, pimienta roja y pimienta negra en un tazón. Agregue la carne y deje reposar a temperatura ambiente por 30 minutos. Fije la temperatura del sartén en 350°F. Agregue la cucharada de aceite de oliva restante, la cebolla y la pimienta y revuelva suavemente. Cubra y cocine por 1 a 2 minutos o hasta que los vegetales estén suaves. Retire los vegetales y mantenga tibios. Escurra la carne, deseche el adobo y coloque la carne en el sartén. Sofría la carne por 7 a 9 minutos o hasta que esté cocinada. Mientras tanto, envuelva las tortillas en papel aluminio y caliente en el horno por 5 minutos. Para armar, sirva alrededor de ¼ de carne y vegetales en el centro de cada tortilla caliente. Esparza 2 cucharadas de queso. Envuelva la tortilla y coloque en un plato de servir. Decore con aderezos, según lo desee, con guacamole, salsa, crema agria y/o tomates picados.

Recetas

Chuletas De Cerdo Con Arroz Español

2 a 4 chuletas de cerdo de corte central de una ½ pulgada de espesor
⅓ taza de cebolla picada
¼ taza de pimiento verde picado enteros
⅓ taza de arroz grano largo crudo
½ cucharadita de chile en polvo
1 lata (14 ½ onzas) de tomates

Fije la temperatura del sartén en 350°F. Agregue las chuletas y cocine el primer lado por 5 minutos. Voltee las chuletas, agregue la cebolla y el pimiento verde. Cocine, revuelva los vegetales ocasionalmente por 2 minutos. Reduzca la temperatura a "WARM" (tibio). Agregue el arroz, el chile en polvo y los tomates, y revuelva para mezclar con los vegetales. Cubra y cocine por 25 a 30 minutos, revuelva ocasionalmente.

Pollo A La Cazadora

2 cucharadas de aceite vegetal
3 a 4 piezas de pollo (muslo, pierna, o pechugas en mitades)
⅓ taza de cebolla picada
1 hoja de laurel
1 diente de ajo, picado
1 lata (14 ½ onzas) de tomates y picados pelados
⅓ taza de pimiento verde
1 lata (4 onzas) de champiñones en rodajas escurridos
1 cucharadita de aderezo italiano
Sal y pimienta negra molida al gusto
Espagueti caliente cocinado u otra pasta

Fije la temperatura del sartén en 350° F. Agregue el aceite. Coloque las piezas de pollo, con la piel sobre el sartén. Cocine el pollo hasta que esté dorado en el primer lado, unos 5 minutos. Voltee el pollo. Agregue la cebolla y el ajo alrededor del pollo. Cocine por 3 minutos, o hasta que la cebolla esté cocinada pero no dorada. Reduzca la temperatura a "WARM" (tibio). Agregue los ingredientes restantes, excepto el espagueti. Cubra y cocine por 30 a 40 minutos, o hasta que el pollo esté cocinado. Revuelva la salsa y vierta sobre el pollo ocasionalmente. Sirva el pollo y la salsa sobre el espagueti u otra pasta

Filetes De Pescado Con Salsa De Limón Al Eneldol

¼-lb. de champiñones frescos, en rodajas
2 cebollas verdes, en rodajas
2 cucharadas de mantequilla o margarina
1½ cucharadita de harina
para todo propósito
¼ taza de leche
1 cucharada de vino blanco
1 cucharada de jugo de limón
⅓ cucharadita de eneldo en rama
¼ cucharadita de sal
Una pizca de pimienta negra molida
1 a 2 filetes de Orange Roughy
u otro pescado firme (de unas 8 onzas)
¼ taza de crema, opcional

Fije la temperatura del sartén en 300° F. Agregue los champiñones, cebolla y mantequilla. Sofría, revuelva con frecuencia por 2 minutos. Agregue harina, cocine y revuelva constantemente por 1 minuto. Combine la leche y el agua. Reduzca la temperatura a "WARM" (tibio). Agregue la mezcla de la leche al sartén y cocine, revolviendo constantemente por 1 minuto. Agregue el vino, el jugo de limón y los condimentos. Coloque los filetes en la salsa, vertiendo salsa sobre el pescado. Cubra y cocine por 8 a 10 minutos o hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor. Saque el pescado de la salsa con una espátula ancha. Si no va a usar la crema, vierta la salsa sobre el pescado y sirva. Si lo desea, quite el pescado del plato de servir y conserve caliente. Agregue la crema a la salsa en el sartén. Caliente sin cubrir por 1 a 2 minutos. Sirva la salsa sobre el pescado.

Salteado De Carne Y Brócoli

½ a ¾-lb. de punta de res o lomo
1 diente de ajo, picado
Una pizca de jengibre molido
2 cucharadas de salsa soya, dividida
2 cucharadas de jerez seco, dividido
½ taza de caldo de carne
½ cebolla, en trozos delgados
1½ cucharadita de maicena
¼ cucharadita de azúcar
Sal al gusto
2 cucharadas de aceite de ajonjolí o maní
¾ taza de ramitos de brócoli
1 a 2 zanahorias medianas, en rodajas al sesgo
Arroz cocinado caliente

Corte la carne en rodajas bien delgadas y coloque en un tazón de vidrio. (Congele parcialmente la carne por 30 a 60 minutos para que sea más fácil de cortar.) Agregue ajo, jengibre, 1 cucharada de salsa soya y 1 cucharada de jerez. Vierta por encima para cubrir. Deje que la carne repose a temperatura ambiente por 30 minutos.

Combine la salsa soya restante y el jerez con el caldo, la maicena, el azúcar y la sal, coloque a un lado. Fije la temperatura del sartén en 350° F. Agregue aceite y caliente por 1 minuto. Escurra la carne, deseche el adobo y agregue la carne al sartén. Sofría por 7 a 9 minutos o hasta que la carne esté cocinada. Saque la carne y mantenga tibia. Agregue los vegetales. Cubra y cocine por 3 minutos o hasta que los vegetales estén crujientes y suaves. Revuelva a la mitad de la cocción. Reduzca la temperatura a 250° F. Agregue la carne y mezcle con los vegetales. Agregue la mezcla del caldo y revuelva, luego vierta sobre la carne y los vegetales. Caliente, revolviendo hasta que el caldo esté caliente y espeso. Sirva sobre el arroz.

Bistec Pimienta

2 cucharaditas de granos de pimienta negra o una mezcla de granos de pimienta negra, verde y rosada
½ a ¾-lb. de carne para bistec sin hueso, (1 tira o un bistec de lomo)
3 cucharadas de agua
1 cucharada de mantequilla o margarina
1 cebolla verde, en rodajas
3 cucharadas de bourbon o caldo de res

Coloque los granos de pimienta en una bolsa plástica. Triture los granos de pimienta con un rodillo o mazo. Presione los granos de pimienta triturados de manera uniforme en ambos lados de la carne. Coloque a un lado. Fije la temperatura del sartén en 300° F. Agregue la carne y cocine por 7 minutos por lado para una cocción medio cruda, o hasta el nivel de cocción deseado. Retire la carne del sartén y mantenga tibia. Agregue la mantequilla y la cebolla verde. Sofría, revolviendo por 1 minuto. Combine el bourbon/caldo de carne y agua; vierta sobre la cebolla verde. Deje cocinar, revolviendo constantemente, unos 2 minutos o hasta que la salsa se haya espesado ligeramente. Corte la carne en porciones de servir. Regrese la carne al sartén y sirva la salsa sobre la carne. Caliente por 1 minuto. Sirva la carne con la salsa por encima

NOTAS

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, “JCS”), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.
Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.



For product questions contact:
Jarden Consumer Service
USA: 1.800.334.0759
Canada: 1.800.667.8623
www.oster.com

©2009 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:
Jarden Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá: 1.800.667.8623
www.oster.com

©2009 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-050409

Printed in China

Impreso en China